

Venerdì 12 giugno

15:00-17:30

INFIRMERIA DEL BORGO DI FOSSANOVA

"Il Valore dell'Autoctono: tra qualità e Territorio"

Seminario formativo in collaborazione con l'ARSIAL riservato ai produttori di vino del Lazio sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni come sviluppo delle aziende e del territorio.

15:00: Solusi:

- **Antonello Testa**, Presidente Azienda Speciale Informare.
- **Daniele Pili**, Presidente Coldiretti Latina.
- **Luigi Niccolini**, Presidente Confagricoltura Latina.
- **Luca Zannella**, Presidente CIA Latina.

15:15: Marketing: **Enrico Chiavacci**, Responsabile marketing Marchesi Antinori.

15:45: Enoturismo: **Violante Cinelli Colombini**, Presidente Movimento del Turismo del Vino.

16:30: Enologia: **Roberto Cipresso**, Winemaker internazionale e scrittore.

17:00: Chiusura dei lavori con:

- **Giovanni Acampora**, Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina, SI.Camera e Assonautica Italiana.
- **Massimiliano Raffa**, Presidente dell'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'Agricoltura del Lazio (Arsial).
- **Giancarlo Righini**, Assessore Regione Lazio Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste.

Vini d'Abbazia



Vini d'Abbazia

PROGRAMMA 2026

Venerdì 12 giugno

16:30

INGRESSO CHIOSTRO

Apertura dei banchi d'assaggio

BORGIO DI FOSSANOVA

Apertura villaggio Food & Wine

CHIOSTRO E REFETTORIO

Apertura della mostra "ViCro - Il vino al microscopio"

Un'esperienza immersiva tra arte, scienza e percezione dedicata all'universo invisibile del vino. Immagini microscopiche di tannini, lieviti e sostanze aromatiche si trasformano in paesaggi visivi contemporanei. Realizzata dall'artista multimediale **Silvia Iorio**, con il coordinamento tecnico-progettuale dell'architetto **Maurizio Condoluci**.



Vini d'Abbazia



Vini d'Abbazia

Venerdì 12 giugno

18:00

REFETTORIO DEL CHIOSTRO INAUGURAZIONE

Saluti e apertura:

- **Giovanni Acampora**, Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina, SiCamera e Assonautica Italiana.
- **Annamaria Bilancia**, Sindaco di Priverno.
- **Federico Carnevale**, Presidente Provincia di Latina.
- **Vittoria Ciaramella**, Prefetto di Latina.
- **Massimiliano Raffa**, Presidente dell'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'Agricoltura del Lazio (Arsial).
- **Elena Palazzo**, Assessore Regione Lazio Turismo, Ambiente, Sport, Cambiamenti climatici, Transizione energetica, Sostenibilità.

Conclusioni:

- **Giancarlo Righini**, Assessore Regione Lazio Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste.

Benedizione dell'Evento

- **Padre Andrea David**, Abbazia di Fossanova

18:30

INFERMERIA DEL BORGHO DI FOSSANOVA

Consegna Attestati di partecipazione al Corso di Alta Formazione MANAGEMENT SOSTENIBILE DELLE IMPRESE TURISTICHE

Gli attestati saranno consegnati da:

- **Giovanni Acampora**, Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina, SiCamera e Assonautica Italiana.
- **Antonello Testa**, Presidente Azienda Speciale Informare.
- **Giuseppe Russo**, Responsabile Scientifico e Coordinatore didattico del corso, Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale.



Venerdì 12 giugno

18:30-19:30

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Masterclass "Il vino della pace del Monastero di Cremisan. Un dialogo tra le tre religioni in Terra Santa"

A cura di:

- **Riccardo Cotarella**, Presidente di Assoenologi, enologo di fama mondiale, tra le voci più influenti a livello internazionale nel settore del vino.

- **Marcello Masi**, Giornalista e presentatore televisivo.

"Una masterclass in cui il vino diventa strumento di cooperazione alla pace. Il lavoro nei vigneti di Cremisan coinvolge diverse fedi (ebraica, cristiana e musulmana) in un territorio complesso, trasformando la bottiglia in un messaggio di convivenza possibile."

19:30

BORGIO DI FOSSANOVA

Concerto de "Officine Meridionali Orchestra"

Diretta da Giuliano Gabriele

20:00-21:30

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Masterclass "I Grandi Rossi"

A cura di:

- **Roberto Cipresso**, Enologo di fama internazionale

"Un viaggio sensoriale ed emozionale alla scoperta delle più diverse espressioni di rossi: da quelli prodotti dalle Abbazie ai vini del territorio. Una master class che ci guida idealmente alla visita di patrimoni materiali e immateriali intrisi di spiritualità."



PROGRAMMA 2026

Sabato 13 giugno

16:30

INGRESSO CHIOSTRO

Apertura dei banchi d'assaggio

BORGIO DI FOSSANOVA

Apertura villaggio Food & Wine

18:00-19:00

INFERMERIA DEL BORGIO DI FOSSANOVA

"Olio extra-vergine: la cultura del benessere"

La Camera di Commercio Frasinate Latina presenta lo studio dell'Università "La Sapienza" di Roma sui benefici nutraceutici dell'olio extra-vergine.

Saluti istituzionali:

- **Giovanni Acampora**, Presidente Camera di Commercio Frasinate Latina, SiCamera e Assonautica Italiana.

Intervengono:

- **Alessandro Rossi**, Medico consulente del comitato scientifico Capol.
- **Eugenio Lendaro**, Professore di Chimica e Propedeutica Biochimica del Dipartimento di biotecnologie medico-chirurgiche Polo Pontino, presso l'Università "La Sapienza" di Roma.

Moderata:

- **Virginia Saba**, Giornalista



Vini d'Abbazia

Sabato 13 giugno

18:30-19:30

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Masterclass "Il vino dei monasteri"

A cura di:

- **Vincenzo Mercurio**, Migliore enologo italiano 2025.

"Una masterclass che riunisce tra i più prestigiosi autentici monasteri italiani - Monastero di Monte Oliveto Maggiore, Monastero Fraternità Comunità di Bose - Assisi, Monastero delle Suore Trappiste di Vitarchiana, Abbazia di Novacella, Abbazia di Praglia, Cantina Convento Muri-Gries - in un percorso non solo di degustazione e scoperta, ma anche di riflessione su un marchio di "vini di abbazia e dei monasteri". Vincenzo Mercurio, miglior enologo italiano 2025, Vinoway Selection."

20:00-21:00

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

"Masterclass emozionale"

A cura di:

- **Francesca Venturi**, Professoressa Associata in Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa.

- **Giuseppe Ferroni**, Agronomo e funzionario tecnico presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa.

"Una masterclass che trasforma l'analisi tecnica del vino in un viaggio multisensoriale, in un confronto tra vini prodotti da monasteri e abbazie e vini del territorio. L'atto di degustazione diventa un atto consapevole verso le proprie emozioni e sensazioni."



PROGRAMMA 2026

Domenica 14 giugno

16:30

INGRESSO CHIOSTRO

Apertura dei banchi d'assaggio

BORGIO DI FOSSANOVA

Apertura villaggio Food & Wine

18:00-19:30

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Masterclass "Tra Bianchi e Perlage: alla scoperta della luce"

A cura di:

- **Chiara Giovoni**, Ambassadeur du Champagne, Wine Expert, Champagne Editor per il magazine "Spirito di Vino".

"Dalle vigne della Franciacorta, passando per le isole Ponziene fino alle vette dorate della Chablis, questa non è una semplice degustazione: è un viaggio tra storia e purezza. Scopriremo come il silenzio delle abbazie e la forza dei vitigni rari plasmano bianchi d'eccezione e bollicine sartoriali."



Vini d'Abbazia

IN COLLABORAZIONE CON



IN COLLABORAZIONE CON



PARTNERING



MAIN SPONSOR



PARTNER PRINCIPALI



MEDIA PARTNER



www.vinidabbazia.com

Vini d'Abbazia